

チキン照焼



材料(10人分)			
鶏もも肉		700	g
みりん		50	g
醤油		50	g
酒		50	g
砂糖		20	g
片栗粉		5	g
水		10	g

作り方

◆ 事前調理

1. 調味料を煮合わせてたれをつくる
2. 1に鶏もも肉を漬け込み、表面とさっと焼く
3. 急速冷却する
4. フィルムに鶏肉を入れ、真空包装する
5. 加熱調理 80℃×40分
6. 急速冷却し、保存する

◆ 提供当日

1. 提供加熱をする
2. 盛付け、提供

※ 加熱温度、時間は目安です。施設の基準をクリアしてください

※ 文章、データの無断転用、転載は一切禁止させていただいております